

調査実践報告

地域政策としての地産地消に関する一実践

Actual Practice of "Chisan Chishou" As A Regional Policy

山中知彦*

YAMANAKA Tomohiko

CONTENTS:

- 1 Introduction: Review of the latest research.
- 2 Record of lectures on the practical application of "Chisan Chishou".
 - 2-1 Planing and preparations
 - 2-2 First to know the actual work.
 - 2-3 Reasons for the demand for application of "Chisan Chishou".
 - 2-4 Applications of "Chisan Chishou" from the standpoint of production.
 - 2-5 Applications of "Chisan Chishou" from the standpoint of consumers.
 - 2-6 Applications of "Chisan Chishou" from the standpoint of restants.
- 3 Conclusion: Moving towards actual practice.

キーワード：地産地消、地域政策、実践、公開講座

Key words: "Chisan Chishou", regional policy, actual practice, open lecture

1 はじめに

本稿は、新潟市8大学連携「食育・健康づくり」研究事業における「地産地消のための調査及び実証業務」の一環として、2010年度に筆者の行った実践活動の記録である。筆者は2009年度、上記事業により新潟市および先進類似行政団体の地産地消政策に関する調査研究を行い、新潟市では生産者と消費者をつなぐ施策に展開の余地があると感じた。そこで同上事業最終年度の社会実験として「地産地消実践塾」と銘打った連続公開講座を企画し、市内の地産地消活動に関心のある生産者、消費者、店舗経営者をつなぐ試みを行うとともに、筆者が大学で担当する「地域デザイン論」の教材とすることを目指した。

*新潟県立大学国際地域学部 (yamanaka@uni.ac.jp)

2 地産地消実践塾の記録

2-1 企画・準備過程

企画の背景：3年継続の新潟市8大学連携「食育・健康づくり」研究事業に2年目から参加し、事務局の新潟市農林水産部食と花の推進課から、最終年度の成果として社会実験を要請されたこと。同時期に、新潟県立大学地域連携センター運営委員として係った一般市民と本学学生を対象とした「米づくり体験教室」の事務局である新潟市東区地域課産業振興室から、地域振興への協働を打診されていたこと。さらに、本学の立地する海老ヶ瀬本村の農業従事者の方々の環境保全型農業への取り組みや、東区地域課担当者から聴いていた近隣の大形小学校での地産地消に対する熱心な取り組み。これらの人的ネットワークと地域資源に、本学に赴任する前年までの6年間、埼玉県から委託されコーディネーターとして係っていた「彩の国都市づくりアカデミー」という社会人教育連続講座での経験が結びつき、本企画を構想するに至った。

対象者想定とプログラム構成および講師依頼：地産地消活動の実践に向け、生産者・消費者・店舗経営者の顔の見える関係を築く契機とするため、各15名計45名の参加者枠を想定した。次に、熱心な参加者が満足できる知見を得られ、参加者同士がネットワークを築けるために一定の人数が継続参加できることを念頭に、1回3時間で5回連続という講座の全体枠を想定した。さらに、社会的背景から地産地消の全体像を解りやすく解説頂ける講師として、著者も昨年度聴講した本学健康栄養学科「地産地消論」担当の姉齒暁氏に、参加者に実践活動への動機づけを頂ける講師として、昨年度調査でインタビューに応じて頂き全国で稀にみる市民活動を実践されている谷口吉光氏に受諾頂き、企画は実現に向けて動き出した。諸橋弥須衛氏は新潟市農協の推薦、5名の報告者の方々は筆者および関係者のネットワークの中で人選し、順次依頼した。

主催：大学連携新潟協議会地産地消推進部会、新潟市

予算：講師旅費・謝金、報告者謝金、郵送費、消耗品費等合計25万円。

共催・協力依頼：参加者募集広報および受け付け事務、会場提供等で参画頂く新潟市農業協同組合および亀田郷土地改良区に依頼し快諾頂く。

3者打合せ：筆者・新潟市農協・新潟市東区担当者間で日程・広報・役割分担他を協議。生産者の農繁期を外し、店舗経営者の参加しやすい曜日・時間帯を選び、8・10・11・12・1月の木曜（講師都合で第4回のみ火曜）13:30～16:30に決定。

募集：農協および東区広報誌での募集に加え、新潟日報記事と会員向情報発信に応じて頂いた新潟市消費者協会により、最終的に62名の参加者を受け付け。

2-2 第1回「まず現場を知ろう」

日時：8月19日(木) 13:30～16:30 会場：新潟市農業協同組合と周辺農地

参加者数：生産者11 消費者16 店舗経営者16 計43名 オブザーバー4

●プログラムの概要：

13:30～13:40 主催者・共催者からの開塾挨拶および全体プログラム説明

13:40～14:10「地域漁業の現場から」報告：五十嵐松男氏（新潟市大形地区漁協組合長）聞き手：筆者／103人の組合員の中で川と海で漁をする数少ない専業漁師。漁業収入はアカヒゲ（小エビの一種）、シジミ、サケの順。他産地に比べ高値で売られる阿賀野川のシジミは、連作障害を避けるために毎年全国各地から稚貝を仕入れ繁殖させる。水揚げはすべて沼垂の新潟魚市場の仲買いに収め、直売は面倒なので限られた高齢の漁師以外はあまりしていない。等々。

14:10～14:40「地域農業の現場から」報告：馬場正雄氏（海老ヶ瀬保全会会長）聞き手：筆者／米価の低迷に悩みながらも、19戸の農家で環境保全型稲作に取り組む。大形の馬鈴薯はブランド商品として築地を経て料亭に回り、地元で味わうことはできない。品揃えで客の期待に応えられないため直売は躊躇し、自家用で余った各種野菜は畑で廃棄されることが多い。等々。

14:40～15:10「食育の現場から」報告：上杉玲子氏（新潟市立大形小学校栄養教諭・農林水産省「地産地消の仕事人」）／新潟市内屈指のマンモス校で地元の農家の協力を得ながら、手間のかかる給食への地産材の導入に取り組む。ただし、加工性や衛生管理上の制約などで、地産材率30%が限界であるという。生徒が学校田や協力農家の畑で収穫した米や馬鈴薯で作ったカレーライスを味わうなど、食育にも積極的に取り組む。等々。

15:20～16:30 地域農業の現場視察／馬場正雄氏（前出）の案内による海老ヶ瀬集落農業ウォッチングでは、村道を散策しながら畑や田圃で各種露地野菜や環境保全型稲作、大型ハウスで施設野菜の作り方の説明を受け、参加者は納得の様子で晩夏の夕刻の家路についた。

●備考：3名の報告者と個別事前打合せ、事務局と視察コース事前検証を行う。



写真1 農業現場視察の様子

2-3 第2回「今なぜ地産地消活動が求められるのか」

日時：10月28日(木) 13:30~16:30 会場：新潟市農業協同組合

参加者数：生産者11 消費者13 店舗経営者12 計36名 オブザーバー5

●プログラムの概要：

13:30~15:00「今なぜ地産地消活動が求められるのか」講師：姉齒暁氏（駒澤大学経済学部教授）／「地産地消」運動の過去・現在・未来というサブタイトルのもと、歴史的経過を含め運動論としての地産地消をわかりやすく解説。発端としての1948年の『農業改良助長法』から1981年の『協働農業普及事業』に至る地域内食生活向上対策という国の政策的背景、「直売」「学校給食」「産直」という現在の地産地消のチャンネル、そして輸入農産物の増加のもと「生産基盤の衰退」「消費形態の変化」という日本型農業に立ちはだかる壁、イオングループをはじめとする企業の利益拡大のための地産地消マーケティングと対抗しながら今後の進むべき途に言及。最後に、地産地消推進に必要なものとして、「加工技術等農家が持っているもの」「農業・流通・消費の協働作業ができる人のネットワーク」「経済効率が悪い分野であるが故の公的支援」「流通経路」等の輪を挙げ講義が締め括られた。「地産地消で幸福な瞬間を味わう時は？」との質問に対し、東京都練馬区大泉小学校の給食と近隣農家4軒との関係を例に、農家の想いを生徒に伝えることによってニンジンが残らないという話や、フランスでシェフが学校を訪れ生徒たちと一緒に料理する事例で、生産者と消費者の関係の原点を紹介。「地産地消における農協の役割は？」との質問に対し、JAは情報収集および発信能力に力を注ぎ、地産地消の中間支援を担うべきとの見解を示した。他にも多くの質疑応答が交わされた。

15:10~16:30 塾生自己紹介／次回以降の意見交換に向け、メンバー同士の相互理解を促す目的で、地産地消への関心や経験を中心に自己紹介を行う。参加者のそれぞれの想いが語られ、定見をもった参加者が多いことをお互いに認識する場となった。（参加者26名）

●備考：稲刈り等の農繁期を避けたため、第1回との間に2カ月以上の期間が空いたので、開催前にリマインダー郵送。



写真2 塾生自己紹介の様子

2-4 第3回「生産者による地産地消活動の実際」

日時：11月18日(木) 13:30～16:30 会場：新潟市農業協同組合

参加者数：生産者5 消費者8 店舗経営者3 計16名 オブザーバー4

●プログラムの概要：

13:30～15:00「生産者による地産地消活動の実際」講師：諸橋弥須衛氏（諸橋弥次郎農園代表・農林水産省「地産地消の仕事人」）／地産地消活動にかかわる市内（旧亀田町）生産者の先達として、自身の経験にもとづく生産者にとっての地産地消の利点や課題を解説。地産地消との係りは、20年前に農協の要請で若い人たちとの将来の農業に関する懇談会を持ったことに始まる。その中で減農薬へ取り組み、土づくりのための動物性有機肥料に着目するが、値が高くなるため、安全性を直接アピールできる直売につながった。販売力強化を目指し直売所をつくるも、初年度は客が来ない。県担当職員の支援もあり、2年目から客が来るようになり、様々な困難を乗り越え10年間右肩上がり。農産物価格の低迷で農家は存亡の危機にある現在、地産地消のメリットは、自分の作物を食べる人の顔がわかるとやる気が出るし、作り方にこだわりが出て農業が楽しくなり、その結果夫婦仲が良くなること。今後、消費者のニーズに応えられない農家は衰退する。生産と販売は直結し、地産地消には農家の連携も大切。質疑では「消費者が農家に注文を出す仕組みは？」に対し、計画生産も可能なそのような形は理想であるとの見解。他にも多く質疑応答が交わされた。

15:10～16:30 生産者の活動に向けた意見交換／14名の参加者が3グループに分かれ、ポストイットトーク方式のワークショップで意見交換した。主な意見として、「お互いを理解するための情報共有：行政と一緒に活動する＝生産者と消費者との間の関係の為、市の立場は重要」、「理解：一方的な方向ではなく、双方向で関わりながらお互いに理解したい」、「JAに対する要望：もっとJAを活用し、農家だけでは出来ないことをJAにお願いしたい」等、中間支援組織の必要性に関する意見が挙げられた。



写真3 ワークショップの様子

●備考：11月20日付新潟日報地域欄に取材記事掲載。

2-5 第4回「市民による地産地消活動の実際」

日時：12月7日(火) 13:30～16:30 会場：新潟市農業協同組合

参加者数：生産者7 消費者10 店舗経営者6 計23名 オブザーバー5

●プログラムの概要：

13:30～15:00「市民による地産地消活動の実際」講師：谷口吉光氏（地産地消を進める会代表幹事・秋田県立大学生物資源科学部教授）／「地産地消」は「地場生産地場消費」の略で本来は「地域自給論」であるが、けっして地元を引きこもることでもなければ地元以外を否定することではなく、地元再発見・地元再評価の運動である。地産地消に対する自身のアプローチの仕方は、産業論ではなく生活論として、問題解決における「市民」の役割を最も大切にしている。代表幹事をつとめる「地産地消を進める会」では、“地域の食”を通じ、人と人が知り合い、仲良くなり、助け合う地域社会（コミュニティ）をつくることを目指した活動を行っている。その活動事例としての「秋田の日本酒を地産地消でおいしくいただく会」「地産地消の料理教室」「あきた産デーフェア」「衣の地産地消」「オーガニックフェスタinあきた2010」等について、具体的な活動過程や成果を紹介。最後に市民活動の重要性について、市民一人一人は様々な能力をもった個人であり、バラバラでは力にならないが力を合わせることができれば素晴らしい可能性があることを強調して講義を締め括った。

15:10～16:30 消費者の活動に向けた意見交換／19名の参加者が4グループに分かれ、ポストイットトーク方式のワークショップで意見交換し、結果を発表し合った。意見として、「農から：志ある人達が集まる場を提供できます」、「交流：まずは人の思いを発信する場をつくりましょう」、「ネットワークをつくろう」等が挙げられた。最後に谷口講師から「皆さんの意見はある程度煮詰まっていると感じた。あとは実行の一步を踏み出すことではないか」との講評を受けた。

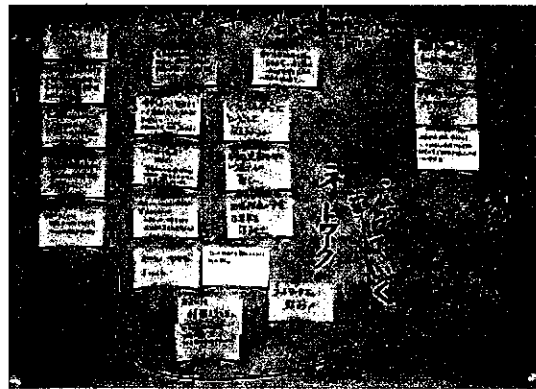


写真4 ワークショップ結果

●備考：開催前に第3回欠席者にワークショップの楽しさを伝える再案内郵送。谷口講師は前泊で新潟入りし、筆者の案内で精力的に市内の地産地消を視察。

2-6 第5回「地産地消推進の店の取り組み」

日時：1月20日(木) 13:30～16:30 会場：BUTTER FIELD'S万代店

参加者数：生産者8 消費者9 店舗経営者10 計27名 オブザーバー4

●プログラムの概要：

13:30～14:15「BUTTER FIELD'Sの取り組み」報告(事前インタビュー)：

川崎隆雄氏(有限会社パートナーズ代表取締役)聞き手：筆者／10年前にサービス業から飲食業界に参入し、現在5店舗展開。素材は、当初こだわりのある生産者の伝手を頼りに足で探したが、今は生産者の持ちこみが多い。地物を使うため、大半の仕事時間を生産現場で過ごし、毎月メニューを見直す。メニュー開発では、和食を参考に、中学生でも食べられる価格帯を目指す。良い地物の仕入値は生産者の言い値に近く、安価な規格外を取り入れなんとか採算ライン。店の経営は、パブリシティーを含めすべて代表と専務(夫妻)の手作り。一生懸命美味しいものを見つけた結果、現在の地産地消となった。等々。

14:15～15:00「大南楼の取り組み」報告：川崎伸泰氏(大南楼店主)聞き手：筆者／東区大形で中華料理店を開き30余年。地物の野菜を使うようになったのは、近隣の農家と親しくなってから。魚介は自ら2隻の漁船を操り、日本海と阿賀野川で漁をする。看板の餃子に使う越冬キャベツは、必要に応じて知り合いの農家の畑から魚と交換で入手。現在は、「儲けよりも近隣の人への貢献」と地産料理の良さを地域の人に伝えたいという。店の経営は奥さん任せ。等々。

14:00～16:00 BUTTER FIELD'Sの<新潟・冬の味覚>会食(会費2,000円)

契約農園産・無農薬レタスハーブ、冬蕪のグリル／契約農園産・特別栽培ごぼうの米粉ピッツァ／新潟漁港水揚げ・赤ひげの米粉パスタ／契約農園産・里芋と鍋ちゃん葱の米粉パスタ／岩船産・朝日豚ベーコンとソーセージの味噌漬け／契約農園産・ル・レクチエの米粉ロールケーキ／村上茶

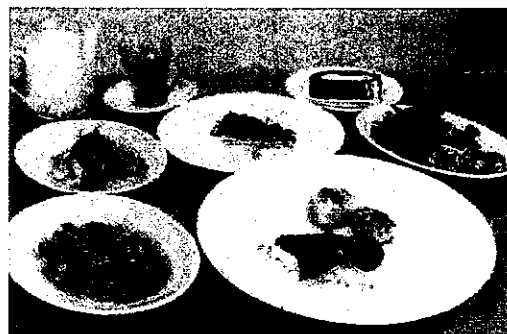


写真5 会食メニュー

●備考：2名の報告者と各事前打合せ、BUTTER FIELD'Sとメニュー確認を行う。当日予定プログラム中、後半のラウンドテーブル方式のワークショップは、会食の配膳が遅れたために中止となったが、その分穏かな会話の時間が流れた。閉会時にミニアンケート実施。

3 おわりに

参加者数の推移および参加者の反応：登録者数が、当初62名に途中参加希望者2名を加えた64名と定員を大幅に上回ったことは、このような機会への期待が潜在していたといえる。他方、出席者数が43→36→16→23→27と変動したことは連続講座の常ではあるが、理由文書を付した途中退会者が1名存在した背後には、内容への不満が欠席につながった登録者もいたことが窺われる。逆に、最後まで出席頂いた熱心な参加者は、企画目標でもある、お互いに今後必要に応じたネットワークを結べるだけの顔の見える関係を築けたものと思われ、閉会時アンケートでも次のステップへ向けた期待が多く語られていた。

今後に向けて：3名の講師の講義に共通する地産地消実践に向けての課題として、生産・流通・消費の組織化の問題が挙げられている。2回のワークショップでも、組織化に向けた中間支援への要請は共通している。最も重要なのは、参加者からの内発的な組織化の希求とそこへの必要な支援である。その意味で、県と市の関係セクションから全回オブザーバー参加頂いたことは良かったし、筆者も講座企画者としてできることは協力を惜しまないつもりである。

後日談：講座参加生産者から、講座参加飲食店経営者と意見交換しながら忘年会をやりたいので、よい店を推薦して欲しいと連絡があり、複数飲食店経営者を推薦したところ、ひとつの店でやることになり、筆者も参加した。魚沼地域中心の地産料理は美味しく、講座参加者でもある店の経営者と3名の生産者らで意見交換をしながらの宴は盛り上がった。驚いたのは、すでに別の講座参加生産者が同店にトマトを売り込み、経営者が試験的に食材として提供していたこと。美味しいトマトと期待した顔の見える関係が始まっていることと相まって、うれしい忘年会となった。それ以外にも、個別の交流が始まっている様子。

謝 辞

最後に熱心に参加頂いた市民の皆様、講師・報告者各位、ワークショップのファシリテータを引受けて頂いたオブザーバーの方々、主催・共催・協力機関ならびにスタッフとして事務局の作業を快く引受けて頂いた新潟市農協高杉和憲氏、新潟市東区小柴真一氏、本学笹川喜美子氏に感謝申し上げます。

関係文献

山中知彦 2010. 「地域政策としての地産地消に関する覚書」『国際地域研究論集』No.1 151～170